NOIX DE ST JACQUES AUX POIREAUX

INGREDIENTS:

- *12 noix de St Jacques*
- *250 g de blancs de poireaux*
- *20 g de beurre*
- *3 échalotes*
- *1 jus de citron*
- *3 c. à soupe de crème fraîche*
- *300 g de vin blanc demi-sec*
- *1 c. à café de Maïzena (10 g)*
- *sel et poivre*

Mettre les blancs de poireaux coupés en gros tronçons dans le bol et mixer *10 sec à Vitesse 4*. Les réserver dans le Varoma.

Mettre les échalotes épluchées entières dans le bol et mixer *7 sec à Vitesse 5*. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre régler *2 mn à 100° Vitesse 1*.
Ajouter le jus de citron, le vin blanc, 20g d'eau, sel et poivre.

Disposer les blancs de poireaux coupés en rondelles dans le varoma et les noix de St Jacques sur le plateau du varoma. Poser celui-ci sur le bol et régler *12 mn à Varoma Vitesse 1*. Remuer le poireau à mi-cuisson.

A l'arrêt de la minuterie, disposer les noix de St Jacques sur le plateau à vapeur et régler *4 mn, Varoma, Vitesse 1*. Retourner les noix et régler à nouveau *4 mn à Varoma vitesse1*.
A l'arrêt de la minuterie, mettre les poireaux dans un plat et décorer avec les noix de St Jacques au-dessus.
Ajouter au bouillon du bol la crème fraîche et la Maïzena et mixer *2 mn à 90°, vitesse 3.*
A l'arrêt, *mixer 30 sec à vitesse 5* et servir la sauce sur les noix de St Jacques.
CONSEIL THERMOMIX
La recette est conçue pour de grandes noix de St Jacques. Avec des petites noix, réduisez le temps de cuisson sinon elles seront fermes et fibreuses. Pour une jolie décoration, taillez quelques fines lamelles dans la longueur d'un poireau entier avec le vert, que vous cuirez avec les tronçons de poireaux dans le varoma.

created by free version of DocuFreezer